

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шушенская средняя общеобразовательная школа №1»

АКТ
проверки организации и качества питания обучающихся
в школьной столовой.

Комиссия в составе:

Злобиной А.О., Бушмелевой Е.В., Соловьевой Е.В., Кашкоровой Е.Н.,
Ивановой А.А.

составили настоящий акт в том, что 18 декабря 2024 года в 8.45 часов
(дата и время проверки)
была проведена проверка организации и качества питания обучающихся в
школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. *В столовой во время перемены контролирует организацию питания обучающихся школы:*

дежурный администратор, дежурные учащиеся 9а класса, классные
руководители: 1а, 2а, 3а, 4а классов.

2. Эстетика и организация питания:

При проверке замечено, что у каждого ребенка сформированы правильные
навыки еды. Дети начальных классов группами спокойно подходят к
раковине и моют с мылом руки, за этим следят классные руководители. Еда
накрыта за 2-3 минуты на столах – теплая. Ребята бесшумно садятся за
столы, приучены пользоваться столовыми приборами (вилками, ложками),
тихо принимают пищу. Во время кормления детям говорят о приятном виде,
вкусе, запахе пищи, ее полезности, стараются сосредоточить внимание
каждого ребенка на еде. После еды дети уносят за собой столовые приборы.
Отходов от еды остается менее 5%

3. Школьной столовой было предложено меню на 18.12.2024г

4. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация
блюдов.

При взвешивании порций выяснили следующее:

№	Блюдо	Кол-во по норме в граммах	Кол-во при взвешивании в граммах
С 6 -10 лет завтрак			
1	Сыр порциями	10	
2	Каша молочная с маслом из риса	200/10	
3	Хлеб ржаной	20	
4	Хлеб пшеничный	20	
5	Йогурт питьевой	200	
6	Сдоба обыкновенная	50	
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Сыр порциями	15	
2	Каша молочная с маслом из риса	300/10	
3	Хлеб пшеничный	20	
4	Хлеб ржаной	20	
5	Йогурт питьевой	200	
6	Сдоба обыкновенная	50	
Обед с 6-7 лет			
1	Салат из свеклы отварной	100	
2	Щи из свежей капусты и картофеля	200	
3	Картофельное пюре	150	
4	Котлеты мясные с соусом	90/50	
5	Напиток из шиповника	200	
6	Хлеб пшеничный	20	
7	Хлеб ржаной	20	
Обед с 11-18 лет			
1	Салат из свеклы отварной	100	
2	Щи из свежей капусты и картофеля	250	
3	Картофельное пюре	200	
4	Котлеты мясные с соусом	100/50	
5	Напиток из шиповника	200	
6	Хлеб пшеничный	20	
7	Хлеб ржаной	20	
8	Яблоки	150	

При дегустации блюд было отмечено, что вкусовые качества **высокие**, низкие (нужное подчеркнуть), качество обработки продуктов **соответствует**, не соответствует (нужное подчеркнуть) санитарным нормам.

5. При посещения пищеблока выявлены, **не выявлены** замечания (нужное подчеркнуть).

Замечания по организации и качеству питания обучающихся не выявлены

С актом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар:

Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Кошкарова Е.С.

Иванова А.А.

Злобина А.О.

Бушмелева Е.В.

Соловьева Е.В.